

19



Octrooiraad
Nederland

11

Publikatienummer: **9301592**

12 A TERINZAGELEGGING

21

Aanvraagnummer: **9301592**

22

Indieningsdatum: **14.09.93**

51

Int.Cl.⁶:
**A23L 1/00, A23L 1/48,
A23P 1/00**

43

Ter inzage gelegd:
03.04.95 i.e. 95/07

71

Aanvrager(s):
**Hubertus Fransiscus Petrus van Weert en Louis
Pieter Gerardus van Weert beiden te Maastricht**

72

Uitvinder(s):
**Hubertus Fransiscus Petrus van Weert
te Maastricht. Louis Pieter Gerardus van Weert
te Maastricht**

74

Gemachtigde:
**Ir. J.J.H. Van kan c.s.
Algemeen Octrooibureau
Postbus 645
5600 AP Eindhoven**

54

Voorverpakte groenten, vlees, vis en gevogelte in een hittebestendige verpakking

57

De uitvinding heeft betrekking op een nieuwe werkwijze om groenten, vlees, vis en gevogelte op industriële manier schoon te maken, te wassen, te snijden en te verpakken in een hittebestendige verpakking, zodanig dat de consument het ongekookte artikel met verpakking in de oven of de magnetron kan zetten om de maaltijd in zijn geheel of gedeeltelijk te koken. In deze hittebestendige verpakking wordt geen of zeer weinig water, boter of olie toegevoegd. Hierdoor gaan weiniger vitamines, mineralen en smaak verloren. Bovendien wordt de consument veel werk bespaard om een maaltijd te bereiden.

NL A 9301592

De aan dit blad gehechte stukken zijn een afdruk van de oorspronkelijk ingediende beschrijving met conclusie(s) en eventuele tekening(en).

Voorverpakte groenten, vlees, vis en gevogelte
in een hittebestendige verpakking.

De uitvinding heeft betrekking op een nieuwe werk-
wijze om groenten, vlees, vis en gevogelte op industriële
manier schoon te maken, te wassen, te snijden en te verpakken
in een hittebestendige verpakking, zodanig dat de consument
5 het gekochte artikel met verpakking in de oven of de magne-
tron kan zetten om de maaltijd in zijn geheel of gedeeltelijk
te bereiden. In deze hittebestendige verpakking wordt geen of
zeer weinig water, boter of olie toegevoegd. Door het redelijk
goed sluiten van de hittebestendige verpakking kan het produkt
10 in zijn eigen vocht gaar koken, waardoor geen of zeer weinig
vitamines en mineralen verloren gaan. Bovendien blijft de
smaak van het voedsel, welk op deze manier bereid is, veel
beter bewaard. Momenteel worden groenten en ook wel vlees, vis
en gevogelte gekookt met veel vocht, welk later wordt wegge-
15 gooid. Hierdoor gaan veel vitamines, mineralen en smaak ver-
loren.

Voorverpakte, schoongemaakte, gewassen en gesneden
groenten, vlees, vis en gevogelte is in een groot aantal
uitvoeringsvormen bekend. Ook is een reeds vacuum getrokken
20 voorgekookte vorm bekend, nl. het sous vide koken.

Echter voorverpakte, schoongemaakte, gewassen en gesneden
groenten, vlees, vis en gevogelte in ongekookte vorm en ver-
pakt in een hittebestendige verpakking is niet bekend.

Ook is het mogelijk op deze manier kant en klaar
25 maaltijden voor te bereiden in ongekookte vorm of om verschil-
lende groenten bij elkaar in een verpakking te bereiden in
ongekookte vorm. Het is zelfs mogelijk om rijst- en meelge-
rechten in combinatie met vlees of vis en groente in ongekook-
te vorm samen te stellen. In een dergelijk geval zal echter
30 wel vocht in de hittebestendige verpakking toegevoegd moeten
worden, daar dit vocht wordt opgenomen door de rijst of de
meelgerechten (zoals spaghetti e.d.) tijdens het koken.
Indien echter vocht in natuurlijke vorm aan het voedsel toe-
gevoegd dient te worden, moet deze verpakking bewaard worden

9301592

35 in een koeling. In dit geval kan de maaltijd tussen 5 en 10
dagen bewaard worden. In diepvries zelfs enkele maanden.

Het voordeel van een reeds volledig schoongemaakte,
gewassen, gewassen, geseden voorbereide maaltijd in ongekookte
vorm en verpakt in een hittebestendige verpakking is het be-
40 houd van meer vitamines, mineralen en smaak. Bovendien hoeft
de gebruiker of consument niets meer te wassen, te snijden of
schoon te maken. Hij kan het gekochte produkt met verpakking
in oven of magnetron zetten en hoeft daarbij geen pannen meer
vuil te maken. Deze vorm van voedselbereiding in ongekookte
45 vorm is ook zeer goed toepasbaar voor hotels, restaurants,
fritures, cateringbedrijven, bedrijfskantines, ziekenhuizen,
bejaardentehuizen etc.. Voorbovengenoemde bedrijven zouden
hittebestendige grootverpakkingen gebruikt kunnen worden.

De uitvinding heeft tot doel om schoongemaakte,
50 gewassen en gesneden groenten, vlees, vis en gevogelte op de
markt te brengen, welke worden verpakt in een hittebestendige
verpakking. Doordat geen of weinig water, boter of olie toe-
gevoegd hoeft te worden, gaan vitamines, mineralen en smaak
nauwelijks verloren. Bovendien levert deze vorm van voedsel-
55 bereiding een enorme tijdsbesparing op voor gebruiker of
consument. Deze voorverpakte groente kan in het seizoen vers
of in koeling worden verkocht en buiten het seizoen in diep-
vries. Voorverpakt vlees vis en gevogelte moet altijd in
koeling of diepvries worden verkocht.

Conclusies

1. Het op de markt brengen van alle soorten groenten, vlees, vis en gevogelte, welke op industriële manier worden schoongemaakt, gewassen en gesneden, met het kenmerk dat deze schoongemaakte, gewassen en gesneden groenten, vlees, vis en gevogelte ongekookt op industriële wijze worden verpakt in een hittebestendige verpakking, waardoor de consument of gebruiker het gekochte produkt met verpakking in de oven of magnetron kan plaatsen, waardoor vitamines, mineralen en smaak nauwelijks verloren gaan, omdat aan deze produkten weinig of geen water zijn toegevoegd. De gebruiker of consument heeft door deze manier van voorbereiding zeer weinig werk om deze gerechten te koken. Indien nodig kunnen voor het verpakken iets zout, kruiden, olie of boter worden toegevoegd om de smaak van de gerechten te verbeteren.
2. Het op de markt brengen van alle kant en klaar gerechten in ongekookte vorm volgens conclusie 1. met het kenmerk dat deze kant en klaar gerechten worden verpakt in een hittebestendige verpakking.
3. Het op de markt brengen van alle soorten mixen van groenten, vlees of vis in ongekookte vorm volgens conclusie 1. met het kenmerk dat mixen van groenten, vlees of vis worden verpakt in een hittebestendige verpakking.